Manuel d'utilisation et d'entretien
MODÈLE OUTSIGN GAZ 110 - 111 - 120 - 121

Système de cuisson d'exterieur

CE 1312CM5618

OUTSIGN

www.outsign-elements.com

Caractéristiques / Modèle 110 - 111 - 120 - 121

OUTSIGN GAZ	110	111	120	121
PUISSANCE DU BRULEUR	4.7 kw	4.7 kw	4.7 kw	4.7 kw
PRESSION	27-38 mbar	27-38 mbar	50 mbar	50 mbar
TYPE DE BOUTEILLE	< à 33 cm de Ø hauteur : 33 cm environ 6 kg de gaz et 13 kg au total pour 20 heures d'autonomie	< à 33 cm de Ø hauteur : 62 cm environ 13 kg de gaz et 27 kg au total pour 42 heures d'autonomie	< à 33 cm de Ø hauteur : 33cm environ 6 kg de gaz et 13 kg au total pour 20 heures d'autonomie	< à 33 cm de Ø hauteur : 62cm environ 13kg de gaz et 27 kg au total pour 42 heures d'autonomie
CATÉGORIES	I3+		I3B/P	
PAYS	FR - France LU - Luxembourg BE - Belgique CH - Suisse GB - Royaume Uni CY - Chypre ES - Espagne GR - Grèce EI - Irlande IT - Italie LT - Lituanie PT - Portugal CZ - Republique Tchèque SI - Slovénie		AT - Autriche CH - Suisse DE - Allemagne FI - Finlande SE - Suède	

Quel modèle avez-vous ?

Pour connaitre le modèle OUTSIGN que vous venez d'acquerir, reportez-vous sur la plaque signalétique de votre équipement (cf représentation ci-dessous). Celle-ci est apposée sur la charnière de droite de l'appareil. Elle précise ainsi l'équipement, les options, et les réglages de votre OUTSIGN.

COOKOUT SAS - ZA LE VERNAY - 74290 ALEX - FRANCE

Grill Universel — Modèle : OUTSIGN.GAZ

N° | **110** ☐ | **111** ☐ | **120** ☐ | **121** ☐ | ☐

SN | **OS12**

G30(Butane): 342 g/h
G31(Propane): 336 g/h

G30(Butane):	28-30 mbar	☐		50 mbar	☐	**Type A**
G31(Propane):	30 mbar	☐	37 mbar ☐	50 mbar	☐	

Qn 4.7 KW PCS
Qn 4.3 KW PCI

CE 1312CM5618

Pays	Catégories
FR, LU, BE, CH, GB, CY, ES, GR, IE, IT, LT, PT, CZ, SI	I3+
AT, CH, DE, FI, SE	I3B/P

Cet Appareil doit être utilisé à l'extérieur seulement. Consulter les notices avant d'installer et d'utiliser l'appareil.
This appliance must only be used outside. Please read the instructions before installing or using it.
Dieses Gerät darf nur im Freien benutzt werden. Bitte lesen Sie vor seiner Aufstellung und Benutzung die Anleitungen.
Este aparato solo debe ser utilizado en exteriores. Consulte las instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.
Dit apparaat mag enkel buiten worden gebruikt. Raadpleeg de handleiding voor u dit apparaat installeert en gebruikt.

IMPORTANT :
Vous devez impérativement utiliser un détendeur correspondant à la pression de réglage de votre appareil exprimée en Mbar.

Descriptif / Modèle 110 - 120

MODÈLE 110 (27/38 MBAR) - MODÈLE 120 (50 MBAR) : PETITE BOUTEILLE DE GAZ (5 - 6 KG DE GAZ)

Poids : 45 à 70 kg - Hauteur : 93 cm - Diamètre extérieur hors tout : 68 cm - Puissance brûleur : 4.7 Kw

Descriptif / Modèle 111 - 121

MODÈLE 111 (27/38 MBAR) - MODÈLE 121 (50 MBAR) : BOUTEILLE DE GAZ (17 KG DE GAZ)

Poids : 45 à 70 kg - Hauteur : 93 cm - Diamètre extérieur hors tout : 68 cm - Puissance brûleur : 4.7 Kw

Sonde thermostatique

Molette de réglage
du robinet thermostatique

Bouton de commande
de l'allumeur

Coque en aluminium,
à fonction d'écran thermique

Plaque ou grille de cuisson interchangeable en fonte émaillée d'épaisseur ≤ 8 mm et de diamètre ≤ 520 mm

Allumeur à pile (sous grille ou plaque)

Thermocouple (sous grille ou plancha)

Ensemble thermostatique

Charnières à biellette

Flexible gaz, (fourni ou non selon pays)
tressé en inox et gainé
longueur conseillée : 50 cm

Bouteille de gaz (non fournie)

Étagère intérieure haute faisant office de déflecteur.
Il est impératif d'utiliser l'appareil avec cet élément en place.

Détendeur (non fourni), à adopter en fonction de
la pression de réglage mentionnée sur la plaque
signalétique positionnée sur la charnière droite.

Support repose bouteille de gaz intégré,
avec taquet de blocage

Descriptif / Options

Cloche de cuisson

Poignée / Porte ustensiles

Tablette latérale

Poignées pour plancha ou grille

Table couronne

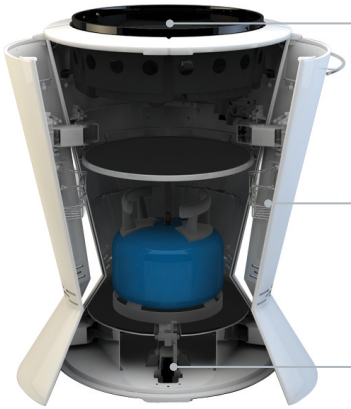
Taud de protection

Recto : Protège de la chaleur résiduelle après utilisation et des intempéries.
Verso : Dessous de Grille / Plat

Plancha

Paniers de rangements inox

Bloc roulettes rectractables



Sommaire

PARTIE 1 / CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Avertissements 8 - 9
- Consignes relatives au gaz 9 - 10
- Maintenance, dépannage et SAV 11
- Garantie 11 - 12 - 13 - 14

PARTIE 2 / NOTICE D'UTILISATION

- Déballage de l'appareil 15
- Manipulation des portes 16
- Manipulation de l'équipement 17 - 18
- Mise en place des équipements de cuisson 18 - 19
- Branchement de la bouteille de propane ou butane liquide 20 - 21 - 22 - 23
- Remplacement d'une bonbonne de gaz 24 - 25
- Avant chaque utilisation 25
- Instructions d'allumage 26 - 27
- Pour éteindre 27
- Température et cuisson 28
- Recommandations d'utilisation et consignes de sécurité 29 - 30
- Entreposage 30
- Guide de dépannage 31 - 32

PARTIE 3 / ANNEXES

- Conformité 33
- Destruction 34
- Données techniques 34
- Adaptation aux différents gaz 34
- Injecteurs et pressions aux brûleurs 35
- Débits calorifiques 35

L'utilisateur est responsable de l'installation correcte, ainsi que de l'utilisation la plus adéquate de ce système de cuisson. Le non-respect des instructions de ce manuel peut provoquer une explosion ou un incendie dangereux. Le non-respect des instructions de ce manuel peut provoquer de graves blessures et des dégâts matériels. Le présent manuel d'instructions contient d'importantes informations nécessaires pour l'utilisation en toute sécurité de l'appareil.
Lisez et respectez l'intégralité des avertissements et des instructions avant d'utiliser l'appareil et lors de son utilisation. Conservez ce manuel pour référence ultérieure.
En complément nous vous demandons de prendre connaissance des dernières informations relatives à l'utilisation de nos produits en vous connectant sur notre site : www.outsign-elements.com

Avertissements

- Consulter la notice avant utilisation ;
- Ne faites jamais fonctionner cet appareil sans surveillance ;
- Ne jamais utiliser les poignées, fixées sur les portes, ni la tablette latérale pour porter l'équipement ;
- Les parties accessibles peuvent être très chaudes. Maintenir les jeunes enfants à l'écart;
- Utilisez uniquement l'appareil à l'extérieur dans un espace bien ventilé et à minimum 3 mètres de toute habitation ou bâtiment ;
- N'utilisez pas cet appareil sous une construction qui le surplombe ou sous les branches d'un arbre ;
- N'utilisez pas cet appareil dans un garage, dans une remise, dans des couloirs ou tout autre espace fermé ;
- N'utilisez pas cet appareil sur un bateau ni dans un autre véhicule récréatif ;
- Les systèmes de cuisson et planchas Outsign ne sont pas conçus pour être utilisés comme radiateur et ne doivent jamais être utilisés comme tel ;
- Utilisez des gants de protection lorsque vous manipulez des éléments particulièrement chauds ;
- Il est formellement proscrit de déplacer votre appareil Outsign pendant son utilisation ;
- Avant de procéder au déplacement ou au rangement de votre appareil, vérifiez qu'il soit froid ;
- Pendant la cuisson, l'appareil doit se trouver sur une surface plane et stable ; mettez de niveau l'appareil ;
- Vérifiez que la surface peut supporter le poids de l'appareil et de sa bouteille de gaz ;
- Pendant la cuisson, ne vous appuyez jamais sur l'appareil et ne posez jamais les mains ou les doigts sur la grille ou la plancha, ou la couronne supérieure ;
- Apporter des modifications à l'appareil est dangereux et n'est pas autorisé ;
- Les éléments de l'appareil ne peuvent pas être modifiés par l'utilisateur ;
- N'utilisez que des accessoires certifiés par notre société COOKOUT ;
- Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ni d'autres liquides ou gaz inflammables à moins de 8 m (25 pieds) de l'appareil ;
- Maintenez tous câbles électriques à l'écart des éléments chauffants en cours d'utilisation ;
- Nettoyez correctement et régulièrement votre Système de cuisson OUTSIGN à Gaz. Lors du nettoyage du robinet et des brûleurs, n'élargissez jamais les orifices ;
- Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation
- Les parties protégées par le fabricant ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur.

Avertissements (suite)

RISQUES NATURELS – ARAIGNÉES ET INSECTES : Il est possible que de très petits insectes tissent une toile ou fassent un nid dans les venturi des brûleurs à gaz. Cela bloque entièrement ou partiellement l'arrivée du gaz. Une flamme jaune, fumeuse et/ou un brûleur difficile ou impossible à allumer sont le signe d'une telle situation. Finalement, le gaz peut même brûler à l'extérieur du venturi, ce qui peut sérieusement endommager votre appareil. Si cela se produit, fermez immédiatement la bonbonne de gaz. Dès que l'appareil a refroidi, nettoyez les brûleurs. Nettoyez les venturi avec une brosse ou un cure-pipe. Remarque : les dommages causé par des venturi de brûleur entièrement ou partiellement obstrués ne sont pas couverts par la garantie et sont considérés comme la conséquence d'un entretien insuffisant.

- Vérifiez régulièrement toute obstruction éventuelle des brûleurs par les insectes et araignées ;

N'utilisez ni charbon, ni briquettes, ni pierres de lave dans votre système de cuisson OUTSIGN ;

- N'obstruez pas le passage de l'air nécessaire à la combustion et à la ventilation. Les ouvertures de ventilation de la coque doivent toujours rester dégagées ;
- N'utilisez pas votre système de cuisson ou votre plancha si vous êtes sous l'influence de l'alcool ou de drogues ;
- En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers. Ne tentez pas d'éteindre un feu de friture ou d'hydrocarbure avec de l'eau ;
- En cas d'embrasement brusque, éloignez les aliments des flammes jusqu'à ce qu'elles aient perdu de leur intensité ;
- En cas de feu de friture, coupez l'alimentation des brûleurs ;
- Avant la première utilisation, retirez toutes les étiquettes de protection, à l'aide d'eau et de savon et faites chauffer l'équipement pendant 30 minutes.
- Ne pas entreposer d'huile, ou tout autre liquide inflammable à l'intérieur de notre système OUTSIGN.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans l'étagère intérieure supérieure faisant également office de déflecteur.

Consignes relatives au gaz

- Utilisez le détendeur adéquat à votre bouteille de gaz et à votre configuration, tel que cela est mentionné sur la plaque signalétique, rapporté sur la charnière droite de votre OUTSIGN. (28-30 mbar, 37 mbar ou 50 mbar), non inclus avec votre appareil Outsign ;
- Installez ou remplacez le flexible conformément aux réglementations nationales en vigueur; veillez à utiliser un flexible adapté ne pouvant pas être endommagé par la mise en mouvement des portes, vérifiez la présence et la bonne mise en place des joints d'étanchéité.
- Avant d'utiliser votre appareil à gaz Outsign après une période de stockage et/ou non-utilisation prolongée, vérifiez-le soigneusement afin de détecter toute fuite de gaz et/ou colmatage des brûleurs ;
- En cas de non-utilisation de votre Système de cuisson OUTSIGN, débranchez la bouteille de gaz et stockez-la à l'extérieur, à un emplacement bien aéré ;
- Ne faites pas fonctionner votre appareil à gaz Outsign en cas de problème d'étanchéité au niveau des raccordements de gaz. Vérifiez l'étanchéité en vous reportant aux consignes de ce manuel ;

Consignes relatives au gaz (suite)

EN CAS D'ODEUR DE GAZ :

1. Coupez l'arrivée de gaz de l'appareil.
2. Éteignez toute flamme.
3. Ouvrez la coque.
4. Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et contactez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.

- Ne recherchez pas les fuites de gaz à l'aide d'une flamme ;
- Stockez la bonbonne à l'extérieur dans un endroit bien ventilé ;
- Ne rangez jamais la bonbonne à proximité d'un autre appareil qui fonctionne au gaz, ni dans un endroit très chaud, comme une voiture ou un bateau ;
- Ne stockez pas de bouteille de gaz de rechange à moins de 3 m (10 pieds) de l'appareil en cours d'utilisation ;
- Ne placez pas de produit inflammable ni huile de cuisson sur l'appareil ou à l'intérieur de la coque ;
- Ouvrez les portes de la coque avant chaque allumage de l'appareil ;
- Un thermocouple de sécurité coupe automatiquement l'alimentation en gaz après quelques minutes en cas d'extinction du brûleur. Cependant, en cas d'extinction des brûleurs pendant la cuisson, il est préférable de fermer tous les robinets de gaz. Ouvrez alors la coque et attendez cinq minutes avant de tenter d'allumer à nouveau le barbecue conformément aux instructions d'allumage ;
- Le système de cuisson OUTSIGN est conçu pour une utilisation avec du gaz propane ou butane uniquement. Le butane et le propane ne sont pas des gaz naturels. Toute tentative de conversion/d'utilisation de gaz naturel avec un appareil fonctionnant au butane ou au propane est une opération dangereuse entraînant l'annulation de la garantie ;
- L'utilisation d'une bouteille de gaz endommagée ou rouillée peut être dangereuse. En cas de détérioration ou en présence de rouille sur la bouteille, faites-la vérifier par votre fournisseur de gaz ;
- N'utilisez pas de bouteille de gaz avec un robinet endommagé ;
- Même si votre bouteille de gaz semble être vide, elle peut toujours contenir du gaz. Transportez et conservez la bouteille de manière adéquate ;
- Ne tentez jamais, pour quelque raison que ce soit, de débrancher le détendeur, ni un raccord de gaz quelconque pendant l'utilisation du barbecue ;
- Assurez-vous de vous trouver à l'extérieur et à l'écart de toute source d'allumage lors du remplacement ou du raccordement de la bouteille de gaz ;
- Fermez toujours les robinets de la bonbonne lorsque vous n'utilisez pas le système OUTSIGN ;
- N'exposez jamais la bonbonne au rayonnement direct du soleil ;
- Gardez la bonbonne hors de portée des enfants ;
- Transportez et rangez la bonbonne dans une position verticale et ne l'inclinez pas ;
- Ne fumez pas à proximité de la bonbonne, surtout durant le transport dans un véhicule.

Maintenance, dépannage et SAV

Confiez les réparations à votre service clients Outsign et utilisez seulement des pièces de rechange d'origine.

Pour contacter votre service client :

COOKOUT SAS

393 chemin de Crêt Nant - Z.A Le Vernay

74290 Alex - France

Tél : +33 (0)4 50 64 00 15

sav@outsign-elements.com

www.outsign-elements.com

Garantie

Par la présente, CookOut SAS (Outsign) garantit à l'ACHETEUR D'ORIGINE du barbecue à gaz Outsign que le produit est exempt de défauts matériels et de fabrication pendant la période spécifiée ci-après, à compter de la date d'achat :

Coque en aluminium	15 ans contre la perforation
Revêtement coque	2 ans, à l'exception de la décoloration, des rayures, d'un entretien incorrect
Corps du Brûleur	5 ans contre la perforation et non l'oxydation
Grille de cuisson, plaque et plancha en Fonte Emaillée	5 ans contre la perforation et non l'oxydation
Rampes en acier traitées nickel chrome	3 ans contre la perforation et non l'oxydation
Autres pièces sauf consommables	2 ans

AVERTISSEMENT :

Dans tous les cas, ces garanties sont conditionnées par votre enregistrement sur notre site et/ou le retour de la fiche client ci-après dans un délais maximum d'un mois suivant la date d'achat. A défaut ces garanties proposées ne seraient pas effectives.

Garantie (coupon à renvoyer)

[FICHE CLIENT]

Cette fiche est à nous retourner à l'adresse ci-dessous dans un délais maximum d'un mois suivant la date d'achat pour rendre effective la garantie du produit.

COOKOUT SAS
393 chemin de Crêt Nant - Z.A Le Vernay
74290 Alex - France

Vous pouvez également vous enregistrer sur notre site internet : **www.outsign-elements.com**

NOM : .....
PRÉNOM : .....

ADRESSE : .....
.....
.....
.....

TEL : ..... EMAIL : .....

DATE D'ACHAT : .....
REVENDEUR : .....
.....
N° SÉRIE APPAREIL : .....
(Mentionné sur la plaque apposée sur la charnière droite à l'intérieur du barbecue)

COULEUR :..... PLANCHA : ☐ GRILLE : ☐
TABLETTE LATÉRALE : ☐ TABLE COURONNE : ☐ KIT DE MOBILITÉ : ☐
CLOCHE : ☐ TAUD DE PROTECTION : ☐

J'AI LU ET ACCEPTÉ LES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE : ☐

Garantie (suite)

La société COOKOUT peut demander des preuves raisonnables de votre date d'achat. Vous devez donc conserver votre ticket de caisse ou facture.
La présente garantie est limitée à la réparation ou au remplacement des pièces défectueuses sous conditions normales d'utilisation et d'entretien, après constatation confirmée par la société COOKOUT de leur caractère défectueux. Avant de renvoyer une pièce, contactez votre service clientsèle (chapitre « Maintenance, dépannage et SAV » du présent document). Si la société COOKOUT confirme le défaut de la pièce et accepte la réclamation, la pièce sera remplacée gratuitement, les frais de transport restant à la charge du client.

La présente garantie limitée ne couvre pas les défauts ou dysfonctionnements provoqués par un accident, une utilisation abusive ou incorrecte, une modification, une application incorrecte, un acte de vandalisme, une installation incorrecte, une maintenance/un entretien incorrect(e), un non-respect des instructions d'entretien normal, y compris, mais sans s'y limiter, les dommages provoqués par la présence d'insectes au niveau des tuyaux de brûleur. Concernant la plancha : tout choc thermique violent entraînant une déformation irrémédiable de la plaque n'est pas couvert par la garantie. La présente garantie limitée ne couvre pas les détériorations ou dommages provoqués par des conditions climatiques extrêmes, telles que la grêle, les ouragans, les tremblements de terre ou les tornades, ni les décolorations résultant d'une exposition directe ou indirecte (présence dans l'atmosphère) à des produits chimiques.

La seule garantie expresse applicable est celle spécifiée dans la présente. Toute garantie implicite applicable relative à la qualité marchande et à l'adéquation à une utilisation particulière est limitée en durée à la période de couverture de la présente garantie limitée expressément écrite. Certains pays n'autorisant pas les limitations de durée de garantie implicite, il est possible que la présente limitation ne s'applique pas à votre cas.
La société COOKOUT décline toute responsabilité relative à des dommages particuliers, immatériels ou indirects. Certains pays n'acceptant pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects, il est possible que cette limitation ou exclusion de garantie ne s'applique pas à votre cas.
La société COOKOUT n'autorise aucune personne ni entreprise à assumer en son nom toute autre obligation ou responsabilité, en relation avec la vente, l'installation, l'utilisation, la dépose, le retour ou le remplacement de ses équipements, et de telles déclarations ne constituent en aucun cas une obligation contractuelle pour la société COOKOUT. La présente garantie s'applique uniquement aux produits vendus au détail, par les revendeurs officiels, dont la liste est consultable sur notre site internet et/ou vendus directement par notre société.

AVERTISSEMENT :
Dans tous les cas, ces garanties sont conditionnées par votre enregistrement sur notre site et/ou le retour de la fiche client ci-avant dans un délais maximum d'un mois suivant la date d'achat.

Déballage de l'appareil

L'appareil est livré dans un emballage approprié.

À la livraison, vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé.

N'utilisez ni cutter ni outil métallique pour retirer l'emballage, au risque de rayer les surfaces extérieures.

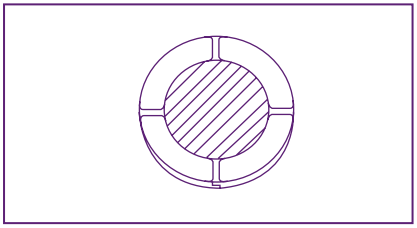
Le déballage se fait en deux étapes :

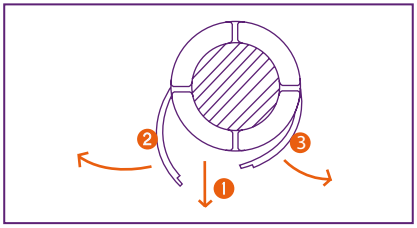
- Ouvrir le dessus du carton pour retirer les accessoires (grille, plancha...)
- Soulever la cloche pour découvrir le système de cuisson (selon schéma ci-dessous).

Manipulation des portes

[OUVERTURE DES PORTES]

- Tirez vers soi la porte de gauche, environ 10 mm, afin de dégager le décrochement des feuillures des portes.
- Ouvrir la porte par un mouvement rotatif vers la gauche, jusqu'à la butée en silicone.
- Ouvrir la porte droite par un mouvement rotatif vers la droite, jusqu'à la butée de porte.

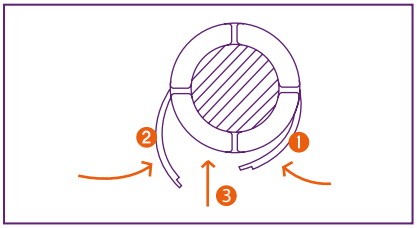


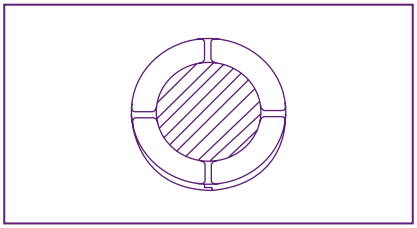


[FERMETURE DES PORTES]

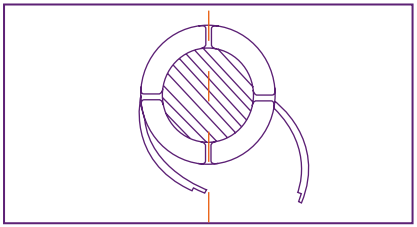
- Fermer la porte de droite par un mouvement rotatif vers la gauche.
- Fermer la porte de gauche par un mouvement rotatif vers la droite
- Repousser la porte de gauche, face à soi, environ 10 mm, pour verrouiller la fermeture de l'ensemble.

NB : Le point dur ressenti à l'ouverture et à la fermeture est normal. Cela correspond à la reprise de l'effort de charge vertical de l'ensemble. Ainsi lorsque les portes sont fermées l'ensemble est est structurellement régidifié.





NB : Ces portes ont une ouverture asymétrique (cf schémas) et largement suffisante pour le passage des bouteilles < Ø 33cm.



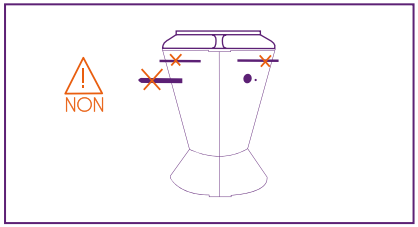
Manipulation de l'équipement

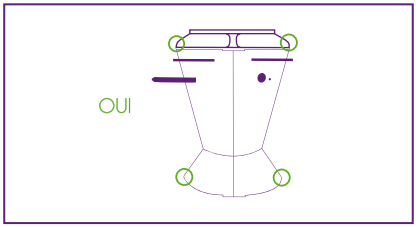
[POUR SOULEVER L'ÉQUIPEMENT]

Ne jamais utiliser les poignées fixées sur les portes, ni la tablette latérale.

Si le système est dépourvu de kit de mobilité, il faut le porter à 2 en le prenant par le dessous et en le maintenant par le dessus.

Enlever l'accessoire de cuisson au préalable ainsi que la bouteille de gaz.



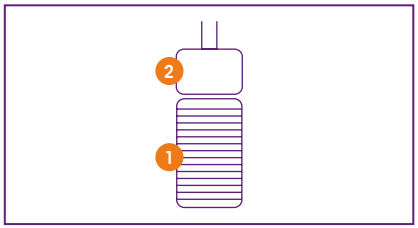


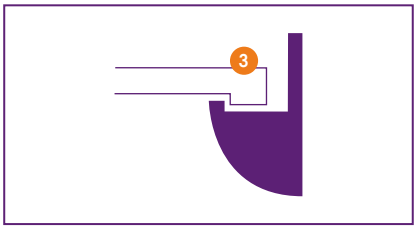
[DÉPLACER L'APPAREIL AVEC LES ROULETTES RETRACTABLES]

Ce système de mobilité est prévu pour être utilisé sur l'équipement nu. Si vous disposez d'une table complémentaire celle-ci doit impérativement être déposée préalablement à tout déplacement. uniquement quand l'appareil est froid, hors utilisation. S'assurer d'être sur un sol plan, stable et adapté

[POUR ENCLENCHER LES ROULETTES]

- Ouvrir les portes
- Déployer la pédale principale (fig 1), ainsi que la pédale de déverrouillage (fig 2).
- Soutenir l'équipement avec les 2 mains sous la couronne, de manière à éviter un éventuel basculement et soulager l'ensemble.
- Appuyer uniquement sur la pédale principale (fig 1) (ne pas appuyer simultanément sur la petite pédale destinée au déverrouillage du crochet) ainsi provoquer le soulèvement de l'ensemble et son verrouillage en bout de course.
- Pousser sur le levier du crochet afin de garantir son bon verrouillage.
- Vérifier visuellement le bon verouillage du crochet.
- Relâcher la pédale principale.
- Rabattre les pédales.
- Fermer les portes.





Manipulation de l'équipement (suite)

[POUR ORIENTER LES DÉPLACEMENTS]

- Saisir la couronne comme le volant d'un véhicule pour conduire et orienter l'ensemble.
- Vous pouvez également (si vous en disposez) saisir la tablette latérale comme un guidon.

Rappel : En aucun cas la tablette latérale ou les poignées ne doivent servir à porter l'équipement.

[POUR RÉTRACTER LES ROULETTES]

- Ouvrir les portes
- Déployer la pédale principale, ainsi que la pédale de déverrouillage.
- Soutenir l'équipement avec les 2 mains sous la couronne, de manière à éviter un éventuel basculement et soulager l'ensemble.
- Appuyer sur la pédale principale et secondaire de déverrouillage ainsi provoquer le soulèvement de l'ensemble et son déverrouillage en bout de course.
- Eventuellement tirer sur le levier du crochet afin d'aider à son bon déverrouillage.
- Accompagner l'ensemble (attention au poids de l'ensemble) par un effort compensé sur les pédales, de sorte que l'équipement ne retombe pas brutalement. Attention à ne pas être entraîné par le poids de l'ensemble.
- Rabattre les pédales à l'intérieur
- Fermer les portes

Rappel : Avoir des chaussures fermées - éloigner toutes personnes - veiller à ce que personne ne puisse se positionner entre le socle de l'équipement et le sol.

Pour mémoire le poids de l'ensemble peut dépasser 50 kg. Ne pas déplacer l'appareil en cours d'utilisation, attendre qu'il ait refroidis.

Mise en place des éléments de cuisson

[MISE EN PLACE DE LA GRILLE]

Il faut indexer la grille avec le brûleur, de sorte que l'étoile de la grille se superpose à l'étoile du brûleur et ainsi éviter :

- le contact direct de la flamme avec les aliments
- les graisses brûlées néfastes à la santé
- les salissures hors des compartiments réservés à cet effet
- la production de fumée excessive, ...

Mise en place des éléments de cuisson (suite)

[MISE EN PLACE DU TUBE COLLECTEUR DE JUS ET DE SON SUPPORT]

Après mise en place du tube collecteur de jus, placer un récipient au dessous du tube sur l'étagère. Ne jamais utiliser de récipient en plastique, utiliser un récipient capable de supporter des températures de 280°c (verre, pyrex, aluminium, inox...).

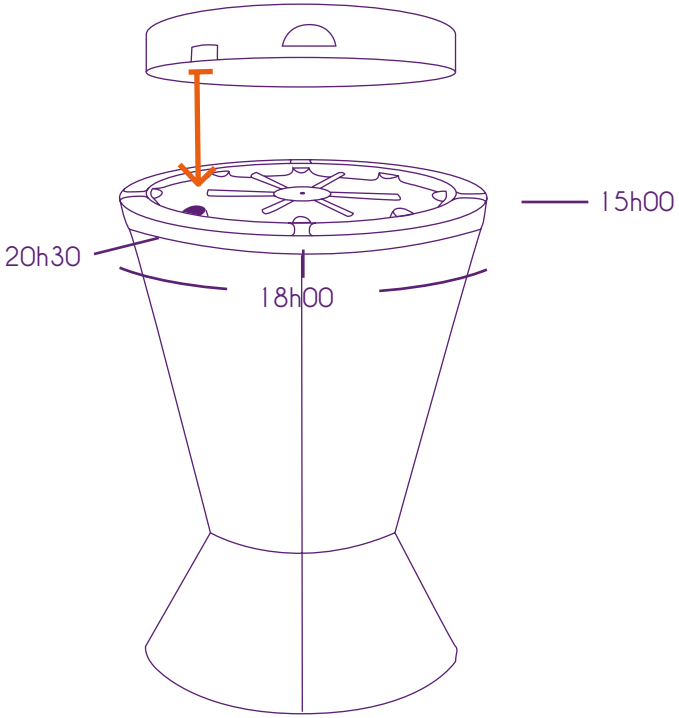
[MISE EN PLACE DE LA PLANCHA]

Il faut indexer la plancha avec le brûleur, de sorte que les jus ruissellent bien dans le récupérateur prévu à cet effet.

Pour cela, le méplat (forme en creux) en dessous de l'accessoire de cuisson (grille ou plancha) doit être aligné avec l'appui du corps de chauffe situé à 8H00 (mnémotechnique : heure du repas) conformément au schéma ci-dessous.

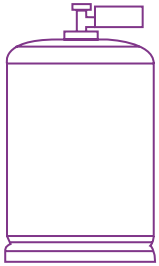
Attention : En mode plancha, selon la température extérieure, la couronne supérieure peut être très chaude. il convient alors de se protéger en conséquence.

[SCHÉMA D'INSTALLATION DE LA GRILLE ET DE LA PLANCHA]



Branchement de la bouteille de propane ou butane liquide

[TYPES DE BOUTEILLES]

CORRESPONDANT AUX MODÈLES 111 ET 121	CORRESPONDANT AUX MODÈLES 110 ET 120
 Grande bouteille Diamètre ou largeur : 33 cm Hauteur maximale : 62 cm 13 kg de gaz 27 kg au total Environ 42 h d'autonomie	 Petite bouteille Diamètre ou largeur : 33 cm Hauteur maximale : 32 cm 6 kg de gaz 13 kg au total Environ 20 h d'autonomie

Le type de modèle dont vous êtes équipé est mentionné précisemment sur la plaque signalétique de votre équipement située sur la charnière haute de la porte droite.

[TYPES DE BRANCHEMENTS]

CONNEXION DE SORTIE GAZ	PAYS
Fer inox tréssé 1/2 pouce femelle	France
1/4 de pouce mâle	Suisse
Tetine pour tuyau	Belgique

Branchement de la bouteille de propane ou butane liquide

OUTSIGN recommande d'utiliser des bouteilles de 6 kg.

AVERTISSEMENT :
Préalablement à l'installation de la bouteille, vérifiez que le robinet ou le détendeur de la bouteille de gaz est fermé.

Le tuyau, le détendeur ainsi que la bouteille, sont généralement fournis par votre revendeur. L'ensemble tuyau/détendeur doit être conforme à toutes les normes et dispositions locales et nationales et adapté aux raccords de la bonbonne de gaz utilisée ainsi qu'au type de gaz et à la pression nominale qui est, pour ce système de cuisson OUTSIGN de 28-30 / 37 (détendeur butane 28-30mbar ou détendeur propane 37 mbar et 50 mbar).
La connexion du détendeur ainsi que la bouteille ne sont pas fournies par votre fabricant Outsign.
La connexion du détendeur est vendue avec la bouteille, auprès de votre fournisseur de gaz et doit être impérativement adaptée à votre produit.

Le tuyau doit être le plus court possible. La longueur conseillée est de 0,50 m. Utilisez un flexible adapté ne pouvant pas être endommagé par la mise en mouvement des portes

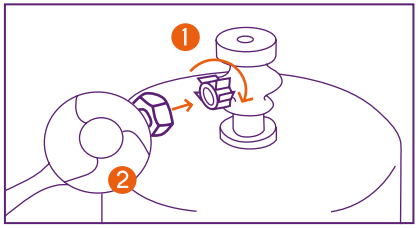
- Ne raccordez jamais ce système de cuisson à une alimentation sans détendeur ;
- N'essayez jamais de modifier le tuyau ou le détendeur de quelque manière que ce soit ;
- Toute destruction ou détérioration de tout ou partie du flexible nécessite son remplacement ;
- Avant chaque utilisation du système de cuisson, contrôlez le tuyau sur toute sa longueur pour vous assurer qu'il ne présente aucun défaut (entailles, déchirures, parties brûlées) et n'est pas excessivement usé ;
- Évitez toutes torsions et courbures trop prononcées du tuyau flexible ;
- Ne tordez pas le tuyau lorsque vous branchez ou débranchez la bonbonne ;
- Ne pliez pas le flexible avec un rayon de courbure inférieur à 70 mm ;
- Avant chaque utilisation du barbecue, contrôlez que le tuyau n'est pas coincé dans les portes de la coque ;
- Évitez que de la graisse (ou toute autre substance chaude) ne tombe sur le tuyau et que celui-ci entre en contact avec des pièces chaudes du système de cuisson ;
- Le raccord du détendeur doit être protégé lorsqu'il n'est pas branché à la bonbonne ;
- Changez les joints toutes les fois où le flexible est démonté en utilisant exclusivement les joints conformes à la norme NF D 36-125 (joints orange JT M20x150 côté détendeur, joints noirs JL G1/2 côté appareil) ;
- La bonbonne doit toujours être installée de façon stable et en position verticale ;
- Ne raccordez jamais une bonbonne de gaz non certifiée au système OUTSIGN ;
- Vérifiez que la pression mentionnée sur votre détendeur est adaptée à votre système OUTSIGN.

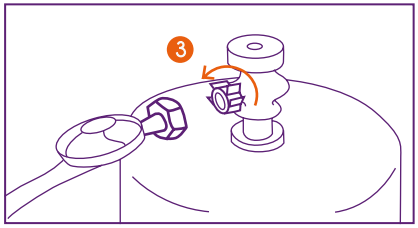
Branchement de la bouteille de propane ou butane liquide (suite)

IMPORTANT : il est vivement conseillé de vérifier systématiquement l'état du flexible et de procéder impérativement à son remplacement s'il est endommagé. Contactez votre service clients (chapitre « Maintenance, dépannage et SAV » du présent document) pour commander toute nouvelle pièce d'origine. Au cours de l'installation de votre nouveau flexible, veillez à ce que le tuyau soit disposé de sorte à ne pas être bloqué ou endommagé par la mise en mouvement des portes. Les installations doivent être réalisées en respectant la réglementation en vigueur et les règles de l'art.

[POUR LES BOUTEILLES À EMBOUT VISSÉ]

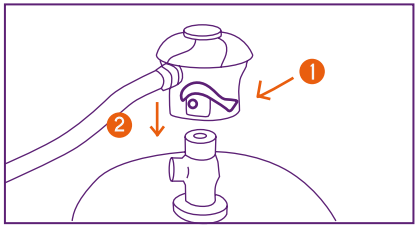
- Dévissez le raccord du détendeur sur la bouteille de gaz en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (1).
- Positionnez le détendeur de façon à orienter les orifices de ventilation (2) vers le bas.
- Vissez le raccord du détendeur sur la bouteille de gaz en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (3).

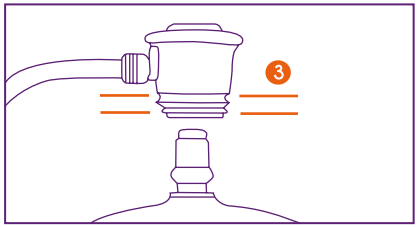


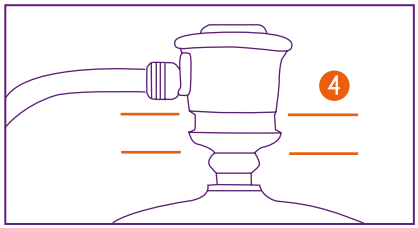


[POUR LES BOUTEILLES À EMBOUT CLIPSÉ :]

- Vérifiez que le levier du détendeur (1) est poussé vers le bas (position fermée).
  Enfoncez le détendeur sur le robinet de la bouteille de gaz jusqu'à ce qu'il soit correctement enclenché (2).
- Vérifiez que le levier du détendeur est en position fermée. Faites glisser la collerette du détendeur vers le haut (3). Enfoncez le détendeur sur le robinet de la bouteille de gaz et maintenez la pression. Faites glisser la collerette en position de fermeture (4). Si le détendeur ne se verrouille pas, recommencez la procédure.



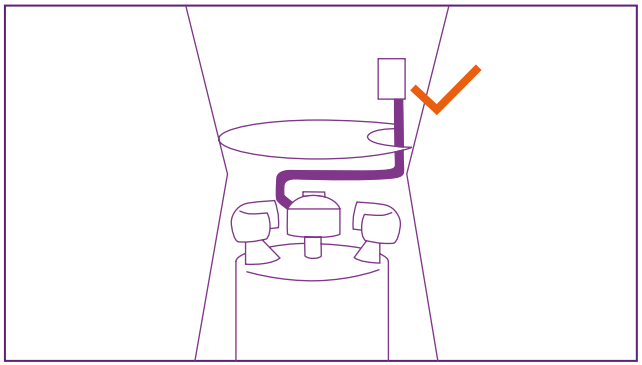


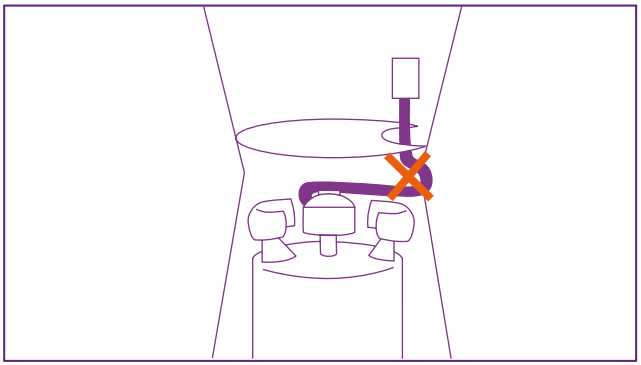


Branchement de la bouteille de propane ou butane liquide (suite)

[CHEMINEMENT DU TUBE SOUPLE]

- Le tube souple doit passer dans l'ajourage de la tablette intérieure prévue à cet effet, puis être orienté vers le fond de l'équipement de sorte à ne pas génerer de boucle au niveau des fermetures des portes (voir schémas ci-dessous).
- Le tube conseillé est de type inox tréssé d'une longueur de 50 cm.





Remplacement d'une bonbonne de gaz

AVERTISSEMENT :
Lorsque vous remplacez la bonbonne de gaz, vérifiez que la bonbonne de gaz est fermée. Le remplacement d'une bonbonne de gaz ne doit pas se faire à proximité de sources d'inflammation. Il est recommandé de faire remplir la bouteille de propane ou butane liquide avant qu'elle ne soit complètement vide. Pour ce faire, apportez la bouteille de propane chez un revendeur de gaz. Veillez à ne pas faire tomber les bouteilles de propane ; manipulez-les avec soin.

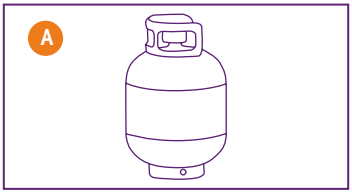
TEST D'ÉTANCHÉITÉ D'UNE BONBONNE À GAZ

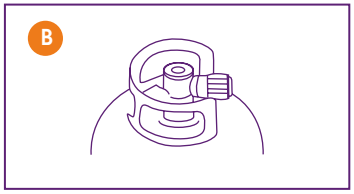
Vous devez effectuer un essai d'étanchéité :

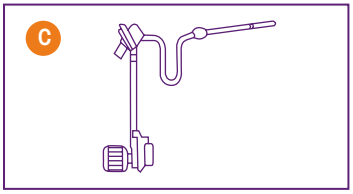
- Avant d'allumer le barbecue pour la première fois ;
- Chaque fois que la bonbonne de gaz est remplacée ou qu'une pièce du système du gaz est modifiée ;
- Au moins une fois par an, de préférence au début de la saison.

L'essai d'étanchéité doit être effectué à l'extérieur, dans un espace bien ventilé et à l'écart de toute flamme nue, source de chaleur et sources d'inflammation. Il est interdit de fumer. Utilisez simplement une solution moitié savon liquide, moitié eau pour détecter les fuites. N'utilisez pas d'allumette ou de flamme nue.

- Une fois que la bonbonne pleine est raccordée au barbecue et que tous les boutons de réglage sont sur OFF, ouvrez lentement la bonbonne de gaz d'un tour.
- Étalez la solution savonneuse sur tous les raccords et pièces constitutives suivants :
    - Les soudures de la bonbonne (fig. A) ;
    - Tous les raccords de la vanne (fig. B) ;
    - Le raccord du détendeur et la connexion de la bonbonne (fig. B) ;
    - Toutes les connexions du tuyau (fig. C) ;





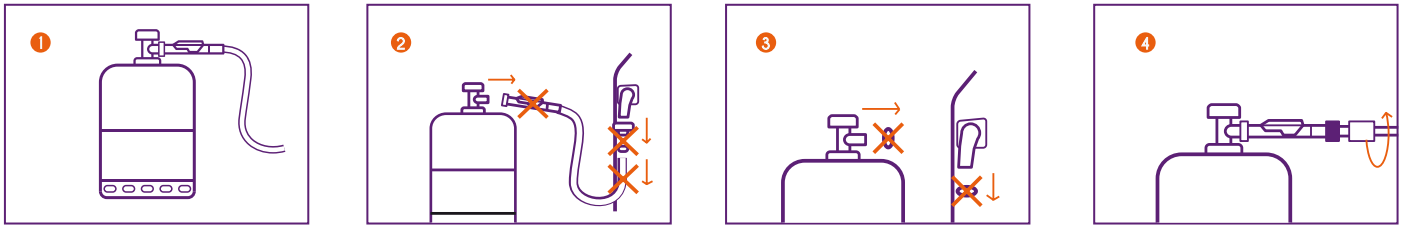


- Des bulles de savon apparaîtront s'il y a une fuite.
- En cas de fuite, resserrez les raccords à l'aide d'une clé à molette. Il est également conseillé de changer la bouteille et de procéder à l'installation d'une bouteille neuve. Vérifiez à nouveau l'étanchéité à l'aide d'une solution d'eau savonneuse. Si la fuite persiste, coupez le gaz. N'UTILISEZ PAS LE SYSTÈME DE CUISSON OUTSIGN. Contactez votre service client (chapitre « Maintenance, dépannage et SAV » du présent document).

Remplacement d'une bonbonne de gaz (suite)

[INSTRUCTIONS POUR LE DÉMONTAGE]

- Fermer le robinet de commande.
- Dévisser le flexible.
- Remplacer les anciens joints avant de placer le flexible.
- Visser à la main l'écrou du flexible, côté détendeur, en respectant le sens de flux marqué (écrou coté récipient), après avoir vérifié que le joint est dans sont siège et en bon état. Visser complètement l'écrou en utilisant une clé.



Avant chaque utilisation

[VÉRIFIEZ LES POINTS SUIVANTS :]

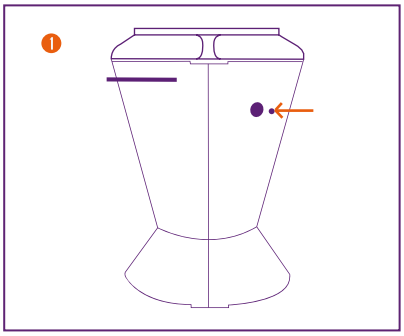
- L'appareil est installé correctement, à un endroit qui ne présente aucun danger ;
- Les portes de la coque sont ouvertes avant l'allumage de l'appareil ;
- Il n'y a pas de fuite à l'arrivée de gaz (voir le chapitre « test d'étanchéité ») ;
- Les brûleurs sont correctement installés et non obstrués (voir le paragraphe « Risques naturels – araignées et insectes » dans le chapitre « Avertissements ») ;
- Aucun tuyau d'alimentation en gaz ne peut entrer en contact avec une surface chaude ;
- Le tuyau n'est pas coincé dans les portes de la coque ;
- À l'inspection, le flexible ne doit présenter aucun signe de craquelure.

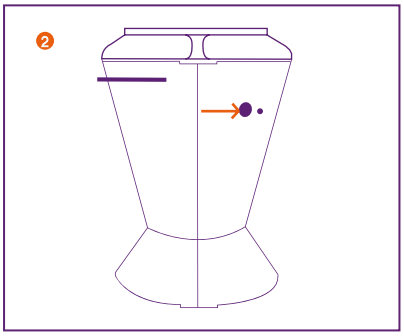
Votre appareil peut être équipé de récupérateurs de jus de cuisson en silicone, adaptés spécifiquement et uniquement au modèle de grille OUTSIGN.
Dans ce cas lors de chaque utilisation du système de cuisson, vérifiez l'absence d'accumulation de jus dans les bacs de récupération.
Lavez les bacs de récupération à l'aide d'une solution savonneuse, puis rincez à l'eau claire.
Les bacs de récupération s'adaptent également au lave-vaisselle.

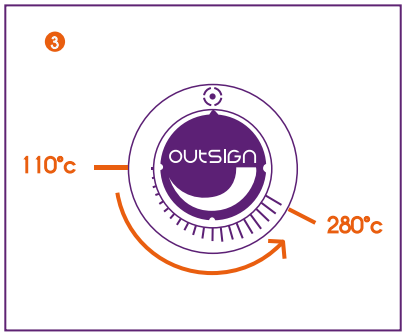
Instructions d'allumage

[POUR ALLUMER LES BRÛLEURS AVEC L'ALLUMEUR]

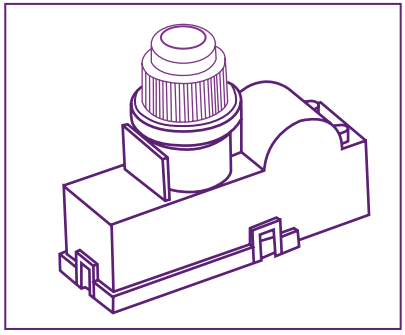
- Ouvrez le robinet de la bonbonne de gaz ;
- Appuyez sur l'allumeur (Fig 1) jusqu'à ce que vous entendiez la production d'une étincelle;
- Maintenez l'allumeur enfoncé et enfoncez le bouton de réglage du brûleur (Fig 2), puis tournez-le dans le sens anti-horaire, jusqu'à une position comprise dans la plage de réglage (Fig 3) ;
- Si le brûleur ne s'allume pas après 5 essais de 5 secondes, fermez le gaz et attendez 5 minutes avant d'essayer à nouveau. De cette manière, le gaz accumulé peut se disperser. Faites un nouvel essai en répétant les étapes précédentes ;
- Si le brûleur ne s'allume toujours pas, lisez le chapitre « Guide de dépannage » pour déterminer l'origine du problème et sa solution, ou utilisez une allumette comme expliqué ci-après.
- Un thermocouple de sécurité coupe automatiquement l'alimentation en gaz en cas d'extinction du brûleur.
- Vérifiez systématiquement le libre mouvement du bouton de réglage du brûleur, et notamment que celui-ci ne reste en aucun cas en position enfoncée.







Zoom sur l'allumeur :

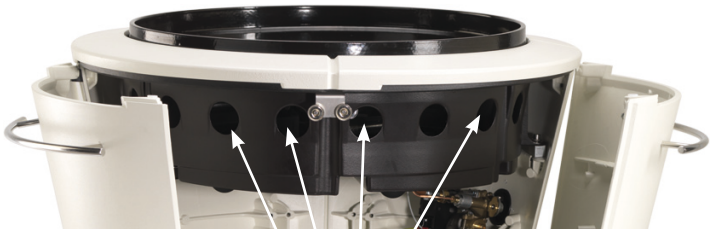


Instructions d'allumage (suite)

[POUR ALLUMER LES BRÛLEURS AVEC UNE ALLUMETTE]

À l'intérieur de la coque, sous la couronne supérieure, se trouvent de petites ouvertures qui vous permettent d'accéder directement, à l'aide d'une longue allumette, à l'une des rampes du brûleur.

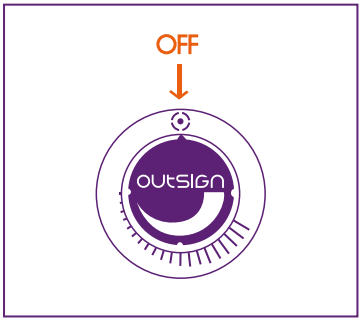
- Introduisez une allumette enflammée dans l'ouverture à environ 40 mm du brûleur ;
- Ouvrez le robinet de la bonbonne de gaz ;
- Enfoncez le bouton de réglage souhaité et placez-le sur HIGH ; le brûleur doit s'allumer dans les 5 secondes. Si ce n'est pas le cas, fermez le bouton de réglage et attendez 5 minutes pour laisser le gaz se disperser;
- Répétez les étapes 1 à 5. Si le brûleur ne s'allume pas après 5 tentatives, consultez le chapitre « Guide de dépannage ».



Ouvertures pour allumage manuel

Pour éteindre

- Fermez le robinet de la bonbonne de gaz ;
- Placez le bouton de réglage du brûleur sur OFF

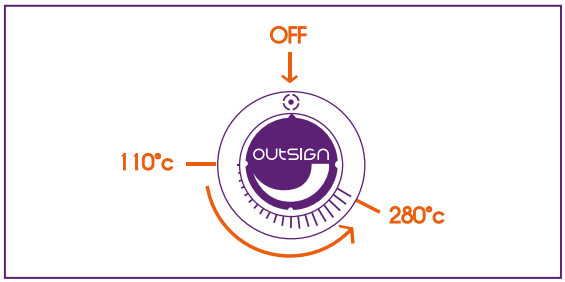


Température et cuisson

RÉGLAGE OPTIMAL DE LA TEMPÉRATURE

Les barbecues et planchas au gaz Outsign atteignent en quelques minutes une température comprise entre 110 °C et 280 °C.

En fonction du vent, des conditions climatiques mais également de vos recettes et ingrédients, ajustez la température de cuisson à l'aide de la molette de réglage.



CONSEILS DE CUISSON EN MODE GRILLE

- Préchauffez le barbecue pendant 5 à 10 minutes (en fonction des conditions ambiantes, telles que la température de l'air et le vent) ;
- Déterminez la température souhaitée à l'aide de la molette de réglage ;

Une légère application d'huile vous permettra de faire dorer les aliments de façon régulière et d'éviter qu'ils ne collent à la grille de cuisson ;

POUR LIMITER LES FLAMBÉES ET LA PRODUCTION DE FUMÉE

- Coupez l'excédent de gras de la viande avant de la cuire ;
- Cuisez la viande grasse (poulet et porc) à une basse température ;
- Assurez-vous que le trou d'écoulement de la graisse n'est pas bouché et que les récupérateurs de jus de cuisson ne sont pas pleins, dans certains cas, vous pouvez également placer un fond d'eau dans les récupérateurs de jus afin de réduire la production de fumée.

CONSEILS DE CUISSON EN MODE PLANCHA

- Lors de la première utilisation, faites chauffer votre plancha pendant 30 minutes environ afin d'évacuer les fumées résiduelles d'huile de fabrication des parties métalliques. Ceci peut dégager une légère odeur pendant quelques instants ;
- Allumez votre appareil Outsign et laissez chauffer votre plancha quelques minutes au maximum de la puissance (la plaque doit être très chaude), puis diminuez le feu avant d'y poser les aliments. Grâce à la molette de réglage de la température, optimisez votre cuisson : grillée, croustillante ou savoureuse ;
- Déterminez la température souhaitée à l'aide de la molette de réglage ;
- Une légère application d'huile vous permettra de faire dorer les aliments de façon régulière et d'éviter qu'ils ne collent à la grille de cuisson ;
- Assurez-vous que le trou d'écoulement de la graisse n'est pas bouché, que le gobelet n'est pas plein et que les récupérateurs de jus en silicone servant exclusivement à l'utilisation de la grille sont bien enlevés. ;
- Ne déposez jamais de glaçons sur la plancha encore chaude (déglaçage), ce qui engendrerait un choc thermique violent et une éventuelle déformation.

Recommandations d'utilisation et consignes de sécurité

[COQUE ET COURONNE PEINTES]

Lavez-les à l'eau savonneuse tiède, puis rincez-les à l'eau claire ;

[GRILLE]

Après chaque utilisation, laissez le barbecue refroidir et nettoyez les grilles avec une brosse ou une boule inox.

N'utilisez pas de nettoyant à base d'acide

[PLANCHA]

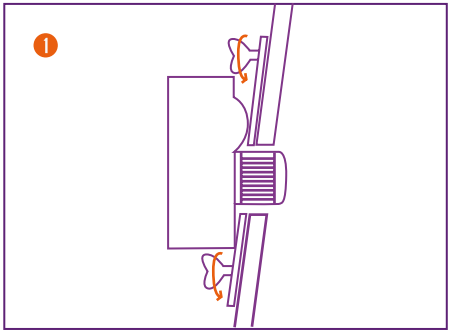
- Quand la plaque est encore chaude, raclez la majeure partie des graisses et jus de cuisson à l'aide d'une spatule vers le trou d'évacuation ;
- Laissez refroidir la plancha puis nettoyez-la avec de l'eau tiède savonneuse. Votre plancha s'adapte également au lave-vaisselle ;
- Utilisez du vinaigre blanc pour neutraliser les odeurs de cuisson et redonner à la plancha toute sa brillance ;
- Essuyez la plaque avant toute nouvelle utilisation ;
- Appliquer une cuillère à café d'huile alimentaire sur votre plancha avant de la ranger : ainsi nourrie, votre plancha gardera son aspect d'origine.

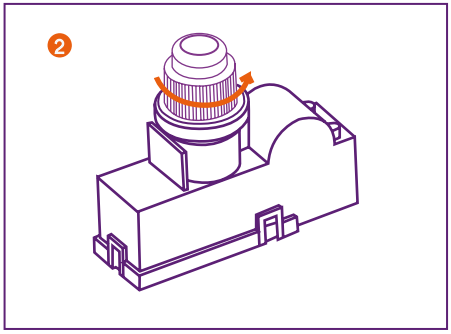
[BRÛLEURS ET VENTURI]

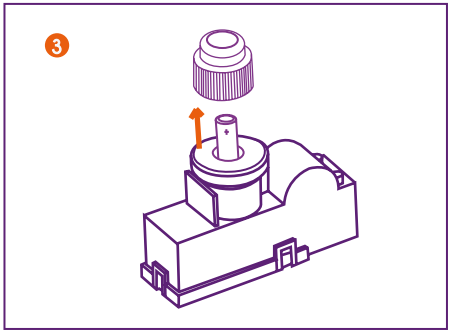
Pour limiter l'oxydation, veillez à ne pas répandre de sel sur les brûleurs.

Les brûleurs et les venturi doivent être nettoyés au moins deux fois par an. Dégagez les orifices éventuellement obstrués avec un mince fil de fer. Récurez à la brosse fibres synthétique les branches du brûleur. L'usage de brosse métalliques ou d'éponge à paille de fer est à proscrire car le traitement nickel/chrome du brûleur serait endommagé.

Contrôlez si le fond de la coque est propre et si aucun trou n'est obstrué. Si un brûleur présente des craquelures, des trous inhabituels ou d'autres dégradations, il doit être remplacé. Changez la pile 1,5 VCC dès l'absence d'étincelles au niveau de l'électrode. Elle est accessible en dévissant la plaque support du bouton poussoir, accessible par l'intérieur du système OUTSIGN. (selon schéma ci-dessous).







Recommandations d'utilisation et consignes de sécurité (suite)

[THERMOCOUPLE, ÉLECTRODE D'ALLUMAGE ET INJECTEUR]

Nettoyez le thermocouple, l'électrode d'allumage et l'injecteur à fréquence régulière (tous les 6 mois en cas d'utilisation soutenue de votre appareil).

Vérifiez la rotation de l'axe de commande de robinet. Si un robinet présente une rotation de l'axe difficile, changez le composant défectueux en vous adressant auprès de votre service clients (chapitre « Maintenance, dépannage et SAV » du présent document). Les robinets sont graissés à vie.

[BAC DE RÉCUPÉRATION DES JUS DE CUISSON EN SILICONE]

Pensez à vider régulièrement les récupérateurs de jus de cuisson afin d'éviter tout débordement à l'intérieur de l'appareil. Pour nettoyer les bacs, lavez-les à l'eau savonneuse tiède, puis rincez-les à l'eau claire. Les bacs s'adaptent également au lave-vaisselle. Enlevez les bacs en silicone lorsque vous n'utilisez pas l'appareil afin d'éviter que l'eau ne puisse s'y accumuler et aussi favoriser la ventilation naturelle.

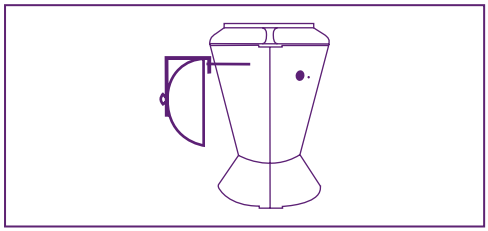
Ne pas essayer d'enlever les récupérateurs de jus en cours d'utilisation, ce qui vous exposerait à un risque de brûlure directe, voire d'embrasement.

[CLOCHE DE CUISSON EN SILICONE]

Veillez en toutes circonstances à ne jamais dépasser la température maximale de 280°C.

La cloche est lavable facilement à l'eau et au savon.

Vous pouvez l'accrocher (selon schéma ci-contre).



[FIXATION DE LA TABLETTE]

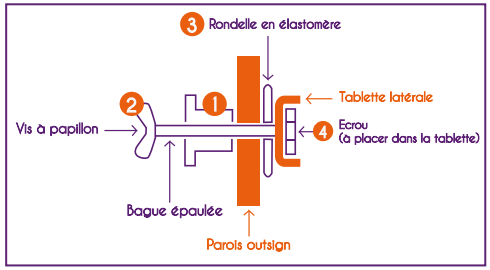
Placer le canon de centrage (fig1) dans l'ajour de la coque prévu à cet effet.

Passez la vis papillon (fig 2) au travers, de l'intérieur vers l'extérieur.

A l'extérieur placez la rondelle en silicone (fig 3).

Placer les écrous (fig 4) dans les réservations prévues à cet effet dans la tablette.

Présentez les en vis à vis et vissez de l'intérieur.



Entreposage

Fermez le robinet du gaz lorsque vous n'utilisez pas votre appareil.

Vous pouvez remiser l'appareil à l'intérieur pour autant que la bonbonne de gaz soit débranchée de l'appareil et soit conservée dans un espace bien ventilé.

À chaque arrêt prolongé, protégez votre appareil à l'aide d'une housse.

Guide de dépannage

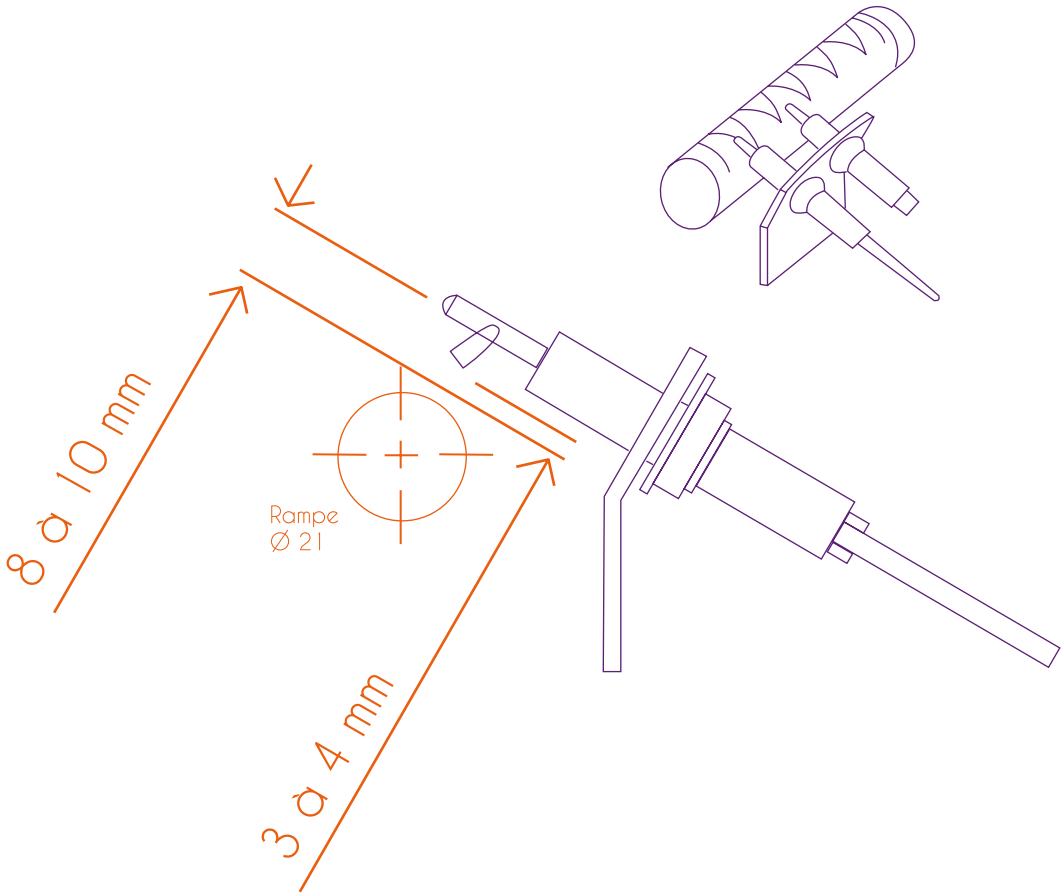
PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
• Impossible dallumer le brûleur	• Venturi obstrué	• Nettoyer les venturi
• Il n'y a pas d'étincelles lorsque l'allumeur est enfoncé. • Il n'y a pas de bruit. • Il y a bien une étincelle mais l'allumage ne se produit pas. Re essayer. sinon vérifier le positionnement de l'électrode selon les instructions de positionnement rappelées ci-contre.	• La pile est mal mise en place • La pile est à plat • Le bouton d'allumeur est mal mis en place • Le générateur d'étincelles est défectueux • le système est noyé par l'eau	• Mettre la pile en place (attention à bien orienter les signes + et -) • La remplacer par une nouvelle pile AA • Dévisser le bouton et le réinstaller • Remplacer le générateur d'étincelles • souffler l'excédant d'eau ou attendre que cela sèche
• Chaleur insuffisante	• Le robinet de la bombonne de gaz n'est pas ouvert • L'allumeur n'est pas correctement positionné par rapport au thermocouple • Les orifices du brûleur sont obstrués • La bombonne de gaz est vide ou presque vide • Le détendeur est mal monté sur la bombonne de gaz	• Ouvrir le robinet de la bombonne de gaz • Ajuster la positiion de l'électrodepar rapport au thermocouple (voir schéma explicatif ci-contre) • Nettoyer les orifices ou remplacer le brûleur • Brancher une nouvelle bombonne • Serrer les raccords de détendeur • Démêler le tuyau
• Flammes jaunes	• Venturi partiellement obstrués • Sel sur le brûleur	• Nettoyer les venturi • Nettoyer le brûleur
• Chaleur et flambée excessives	• Aliments trop gras • Trou d'écoulement de la graisse bouché	• Couper l'excédant de gras ou réduire la chaleur • Nettoyer la coque et le brûleur
• Flammes derrière le panneau de commande	• Venturi bouchés	• Couper immédiatement le gaz, laisser refroidir le barbecue et nettoyer les venturi
• Bourdonnements du détendeur	• Situation temporaire causée par une température extérieure élevée ou une bombonne pleine	• Phénomène normal qui ne présente aucun problème ni danger
• Flamme incomplète	• Brûleur bouché, perforé ou rouillé	• Nettoyer ou remplacer le brûleur

Guide de dépannage

[POSITIONNEMENT DU THERMOCOUPLE ET DE L'ÉLECTRODE]

Ces deux éléments doivent être situés précisément selon le schéma ci-dessous.

Si les solutions proposées ne vous permettent pas de résoudre le problème, contactez votre service clients dont les coordonnées figurent dans le chapitre « Maintenance, dépannage et SAV » du présent document (**sav@outsign-elements.com**).



Conformité CE 1312CM5618

Outsign est une marque déposée par la société CookOut SAS.

AVERTISSEMENT :
Ce produit a été soumis à des tests de sécurité. Il est homologué uniquement pour une utilisation en France et dans les états membres de la CEE, sous les catégories et pressions respectives suivants :

PAYS	INDICE DE CATÉGORIES	PRESSIONS
GB (Angleterre) BE (Belgique) CY (Chypre) ES (Espagne) FR (France) GR (Grèce) IE (Irlande) IT (Italie) LT (Lituanie) LU (Luxembourg) PT (Portugal) CZ (République Tchèque) SI (Slovénie) CH (Suisse)	I3+	28-30/37 Mbar
AT (Autriche) CH (Suisse) DE (Allemagne) FI (Finlande) SE (Suède)	I3B/P	50 Mbar

Cet appareil est fabriqué à l'aide de matériaux appropriés à sa destination.

Ces matériaux résistent aux conditions mécaniques, chimiques, et thermiques auxquelles ils sont sensés être soumis.

Les propriétés des matériaux qui sont importantes pour la sécurité sont garanties par la société CookOut SAS.

Il n'existe pas de soudure tendre sur la ligne gaz.

Les matériaux susceptibles d'entrer en contact avec les denrées et eaux alimentaires ne diminuent pas la qualité de ces denrées et eaux.

Destruction

Ce symbole indique que le produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers.

Si vous décidez de jeter votre système OUTSIGN, merci de vous rapprocher de votre service clients dont les coordonnées figurent dans le chapitre « Maintenance, dépannage et SAV » du présent document. Votre service clients vous invitera à lui renvoyer votre appareil afin de prendre en charge sa destruction. Pour info ce système est entièrement recyclable.

Données techniques

TYPE DE GAZ	PRESSION DE DISTRIBUTION	PUISSANCE NOMINALE	DÉBIT NOMINAL
G30 (Butane)	20-30 mbar	4,7 kW	342 g/h
G31 (Propane)	37 mbar	4,7 kW	336 g/h
G30 (Butane)	50 mbar	4,7 kW	342 g/h
G31 (Propane)	50 mbar	4,7 kW	336 g/h

Adaptation aux différents gaz

GAZ DE RÉFÉRENCE SOUS LA PRESSION NOMINALE	Ø INJECTEUR PRINCIPAL (mm)	RÉGLAGE D'AIR PRIMAIRE DU BRÛLEUR (d en mm)	VIS DE BY-PASS (mm)
G30 : Pn = 28-30 mbar	1,05	3 trous ouverts	bloquée
G31 : Pn = 37 mbar	1,05	3 trous ouverts	bloquée
G30 : Pn = 50 mbar	0,95	3 trous ouverts	bloquée
G31 : Pn = 50 mbar	0,95	3 trous ouverts	bloquée

Injecteurs et pressions aux brûleurs

INDICES DE CATÉGORIE	GAZ	PRESSION DE DISTRIBUTION (mbar)	INJECTEUR BRÛLEUR	VIS DE DÉBIT RÉDUIT MARQUÉE 50	NOMBRE DE BRÛLEUR
I3+	G30 / G31	28-30 / 37 mbar	105 /1 00e	À fond	1
B/P	G30 / G31	30 mbar	105 / 100e	À fond	1
I3B/P	G30 / G31	50 mbar	95 / 100e	À fond	1

Débits calorifiques

G30 = Gaz butane ; G31 = Gaz propane

GAZ ET PRESSION	PUISSANCE NOMINALE	DÉBIT NOMINAL
G30/G31 : Pn = 28/37 mbar G30/G31 : Pn = 50 mbar	4,7 kW 4,7 kW	G30 = 342 g/h G31 = 336 g/h

COOKOUT

Société par Actions Simplifiée (SAS) au capital de 700 000 €
393 chemin de Crêt Nant – ZA Le Vernay - 74290 ALEX - France
TVA IC FR 86522217793 - N° Siret : 522 217 793 00010 – APE : 4649Z

POUR CONTACTER VOTRE SERVICE CLIENT

Cookout SAS – 393 chemin de Crêt Nant
Z.A Le Vernay – 74290 Alex - France
Tél : +33 (0)4 50 64 00 15
www.outsign-elements.com

OUTSIGN

www.outsign-concept.com